

APPELLATION

Barolo D.O.C.G.

VINGÅRDENS LÄGE

*Rivalta i La Morra i Piemonte med läge mot söder, 400 m över havet.
Blandad jord med tendens till lera.*

DRUVSORTER

Nebbiolo 100%

VINFRAMSTÄLLNING

Druvorna skördas manuellt i mitten av oktober,

FERMENTATION

Sker i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur om max 30°C i 10-15 dagar och med överpumpning 4-6 gånger per dag.

LAGRING

*Efter den kompletta fermenteringen förs vinet över i fat för att åldras under 24 månader.
Efter att blandats i stora Franska ekfat tappas vinet över i flaska i augusti tredje året
efter skörd och får sedan åldras 10-12 månader i flaska innan det är klart till försäljning.*

ALKOHOLHALT

14-15 % Vol

SYRAHALT

6,1 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,3 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Fin rubinröd färg och med de rätta karaktäristiska reflexerna från granatäpple och doften är intensiv av ungskog varvat med inslag av tobak och kryddiga toner och med fin karaktär avseende elegans och komposition.

Smaken är torr, varm och sammetslen och upplevs med en intensiv fyllnad och harmoni och är lagom tanninrik som avslutas med en lång behaglig eftersmak.

PASSAR TILL:

Kött, vilt eller rött och köttet får gärna vara bräserat i lite vin. Utmärkt till lagrade ostar.

SERVERAS VID: 5-16 °C



Importör

Bonda AB
Holmängen 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787

info@bonda.se
www.bonda.se

Vingård

Cantina Stroppiana SSA
Frazione Rivalta, S Giacomo 6
12064 La Morra(CN), Italy

info@cantinastroppiana.com
www.cantinastroppiana.com